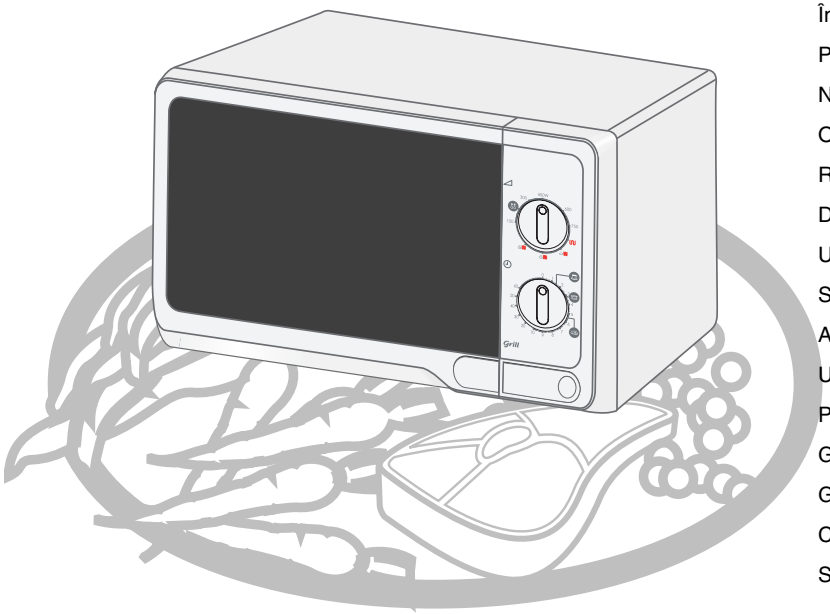
SAMSUNG

CUPTOR CU MICROUNDE

Instrucțiuni de utilizare și ghid de preparare

GW71E

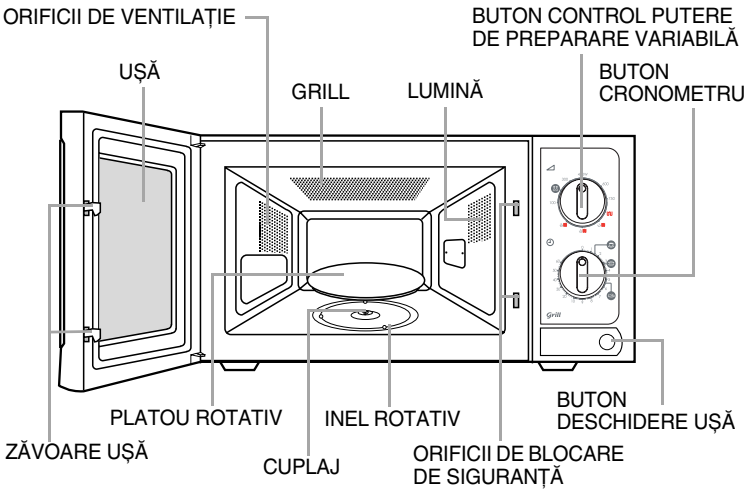


Cuptorul 2
Accesorii 2
Panoul de control 2
Utilizarea acestei broșuri cu instrucțiuni 3
Măsuri de siguranță 3
Instalarea cuptorului cu microunde 4
În caz de nelămuriri sau probleme 5
Prepararea/Reîncălzirea 5
Nivelurile de putere 5
Oprirea preparării 6
Reglarea duratei de preparare 6
Decongelarea manuală a alimentelor 6
Utilizarea funcției de reîncălzire/preparare instantanee 6
Setările de reîncălzire/preparare instantanee 6
Alegerea accesoriilor 6
Utilizarea grill-ului 7
Prepararea combinată la microunde și grill 7
Ghidul recipientelor 8
Ghid de preparare 9
Curățarea cuptorului cu microunde 16
Specificații tehnice 16

Nr. cod: DE68-03485D

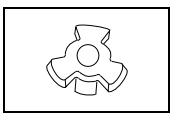
RO

Cuptorul

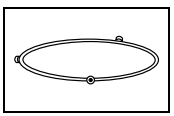


Accesorii

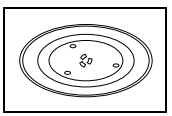
În funcție de modelul achiziționat, vă sunt furnizate o serie de accesorii care pot fi utilizate în diferite moduri.



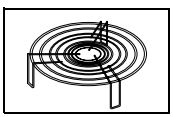
1. **Cuplajul** este montat deja pe axul motorului, la baza cuptorului.
   Scop: Cuplajul rotește platoul rotativ.



2. **Inelul rotativ** trebuie amplasat în centrul cuptorului.
   Scop: Inelul rotativ susține platoul rotativ.



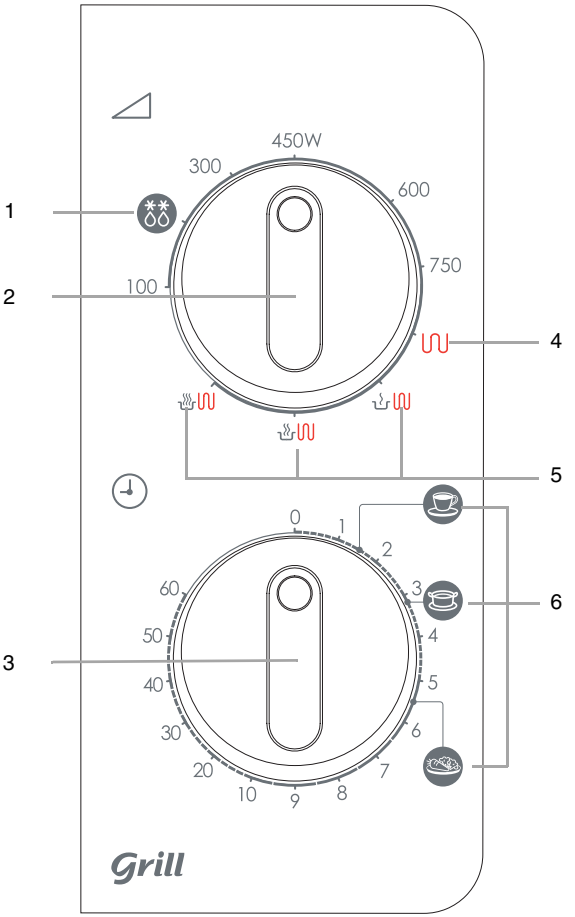
3. **Platoul rotativ** trebuie așezat pe inelul rotativ, cu centrul fixat în cuplaj.
   Scop: Platoul rotativ reprezintă principala suprafață de preparare și poate fi îndepărtat ușor pentru curățare.



4. **Suportul metalic** se așează deasupra platoului rotativ.
   Scop: Suportul metalic poate fi utilizat pentru grill și preparare combinată.

☛ **NU** utilizați cuptorul cu microunde fără inelul rotativ și platoul rotativ.

Panoul de control



1. DECONGELARE
2. BUTON CONTROL PUTERE DE PREPARARE
3. BUTON CRONOMETRU
4. GRILL
5. COMBI
6. REÎNCĂLZIRE INSTANTANEE

Utilizarea acestei broşuri cu instrucţiuni

Aţi achiziţionat un cuptor cu microunde SAMSUNG. Manualul de instrucţiuni conţine numeroase informaţii utile pentru prepararea alimentelor cu ajutorul cuptorului cu microunde:

- ***Măsuri de siguranţă***
- ***Accesorii şi recipiente adecvate***
- ***Sfaturi utile pentru preparare***

La începutul broşurii veţi găsi ilustraţii ale cuptorului şi, mai important, ale panoului de control, pentru a putea găsi butoanele mai uşor.

Procedurile pas cu pas utilizează trei simboluri diferite.

Important

Notă

Atenţie

MĂSURI DE PRECAUŢIE PENTRU EVITAREA EXPUNERII EXCESIVE LA MICROUNDE

Nerespectarea următoarelor măsuri de siguranţă poate avea ca rezultat expunerea nocivă la microunde.

(a) În nici un caz nu trebuie să încercaţi să puneţi în funcţiune cuptorul cu uşa deschisă, să modificaţi dispozitivele de blocare de siguranţă (zăvoarele uşii) sau să introduceţi obiecte în orificiile de blocare de siguranţă.

(b) Nu aşezaţi obiecte între uşa cuptorului şi partea frontală a acestuia şi nu lăsaţi să se acumuleze resturi de alimente sau agenţi de curăţare pe suprafeţele de etanşare. Asiguraţi-vă că uşa şi suprafeţele de etanşare ale uşii sunt curate şi, înainte de prima utilizare, ştergeţi-le cu o cârpă umedă şi apoi cu o cârpă moale şi uscată.

(c) Nu puneţi în funcţiune cuptorul dacă este defect până când nu este reparat de un tehnician de service calificat, instruit de producător. Este extrem de important ca uşa cuptorului să se închidă corespunzător şi următoarele componente să nu prezinte defecţiuni:
(1) Uşa (îndoită)
(2) Balamalele uşii (defecte sau desprinse)
(3) Elementele şi suprafeţele de etanşare ale uşii

(d) Cuptorul nu trebuie să fie reglat sau reparat decât de tehnicieni de service calificaţi, instruiţi de producător.

Măsuri de siguranţă

RO

INSTRUCŢIUNI DE SIGURANŢĂ IMPORTANTE.
CITIŢI-LE CU ATENŢIE ŞI PĂSTRAŢI-LE PENTRU CONSULTAREA ULTERIOARĂ.

Înainte de a prepara alimente sau lichide în cuptorul cu microunde, verificaţi dacă sunt respectate următoarele măsuri de siguranţă.

- Folosiţi numai instrumente adecvate pentru utilizarea în cuptoarele cu microunde;
  NU utilizaţi recipiente din metal, farfurii cu încrustaţii din aur sau argint, tije pentru frigărui, furculiţe etc.
  Îndepărtaţi legăturile metalice de la ambalajele din hârtie sau plastic.
  Motiv: Se pot produce arcuri electrice sau scântei, care pot defecta cuptorul.
- Când încălziţi alimente în recipiente din hârtie sau plastic, supravegheaţi cu atenţie cuptorul deoarece există posibilitatea de aprindere;
  Nu folosiţi cuptorul cu microunde pentru a usca hârtii sau haine.
- Cantităţile mici de mâncare necesită o perioadă mai scurtă de coacere sau de încălzire. Dacă sunt gătite la durată normală, se pot supraîncălzi şi arde.
- Dacă observaţi fum, opriţi sau deconectaţi aparatul şi lăsaţi uşa închisă pentru a stinge eventualele flăcări;
- Încălzirea băuturilor la cuptorul cu microunde poate avea ca rezultat fierberea întârziată, cu erupţie, de aceea trebuie să fiţi atenţi când manevraţi recipientul, pentru a preveni această situaţie Aşteptaţi **ÎNTOTDEAUNA** minim 20 de secunde după oprirea cuptorului, pentru ca temperatura să se uniformizeze. Amestecaţi în timpul încălzirii, dacă este necesar, şi amestecaţi ÎNTOTDEAUNA după încălzire.
  În caz de opărire, aplicaţi următoarele instrucţiuni de PRIM AJUTOR:
  * Introduceţi zona arsă în apă rece minim 10 minute.
  * Acoperiţi zona cu o compresă curată şi uscată.
  * Nu aplicaţi creme, uleiuri sau loţiuni.
- Nu umpleţi **NICIODATĂ** recipientul până la refuz; alegeţi un recipient cu gura mai largă decât baza pentru a evita vărsarea lichidului la fierbere. Sticlele cu gâtul îngust pot exploda în caz de supraîncălzire. Nu încălziţi **NICIODATĂ** biberonul bebeluşului cu tetina ataşată, deoarece recipientul poate exploda în caz de supraîncălzire.
- Conţinutul biberoanelor şi al borcănaşelor de hrană pentru bebeluşi trebuie amestecat şi trebuie verificată temperatura acestuia înainte de consum, pentru a evita opărirea;
- Ouăle crude sau fierte cu tot cu coajă nu trebuie încălzite în cuptorul cu microunde deoarece pot exploda, chiar şi după încheierea ciclului de încălzire la microunde;
  De asemenea, nu trebuie să încălziţi sticle, borcane şi recipiente vidate sau etanşe, nuci în coajă, roşii etc.
- Cuptorul trebuie curăţat regulat şi trebuie îndepărtate depunerile de alimente;
- Necurăţarea cuptorului poate duce la deteriorarea suprafeţei, ceea ce poate să reducă durata de funcţionare a aparatului şi să determine apariţia unor pericole;
- **NU** acoperiţi orificiile de ventilaţie cu materiale textile sau hârtie. Acestea pot lua foc în timpul evacuării aerului fierbinte din cuptor. În caz de supraîncălzire, cuptorul se poate opri automat. Va rămâne oprit până când se răceşte suficient.
- Folosiţi **ÎNTOTDEAUNA** mănuşi pentru cuptor atunci când scoateţi un recipient din acesta, pentru a evita arsurile.

RO

Măsuri de siguranță (continuare)

- **NU** atingeți elementele de încălzire sau interiorul cuptorului până când acesta nu s-a răcit suficient.
- Nu scufundați cablul de alimentare sau ștecărul în apă și feriți cablul de alimentare de sursele de căldură. Nu puneți în funcțiune aparatul dacă ștecărul sau cablul de alimentare este deteriorat.
- Stați la distanță de cuptor atunci când deschideți ușa.

Motiv: Aerul sau aburul fierbinte eliberat poate cauza arsuri.

- Puteți auzi un păcănit în timpul funcționării (în special când folosiți funcția de decongelare).

Motiv: Sunetul este normal atunci când cuptorul modifică puterea de încălzire.

- **NU** puneți în funcțiune cuptorul cu microunde dacă este gol. Acesta se va opri automat, din motive de siguranță. Puteți utiliza cuptorul normal după un interval de 30 de minute.
  Este recomandat să lăsați în permanență un pahar cu apă în cuptor. Apa va absorbi energia microundelor în cazul pornirii accidentale a cuptorului.
- Cuptorul cu microunde nu trebuie așezat într-un dulap.

IMPORTANT

- Copiii mici nu trebuie lăsați **NICIODATĂ** să utilizeze cuptorul cu microunde sau să se joace cu acesta. De asemenea, copiii mici trebuie supravegheați în preajma cuptorului cu microunde când acesta este în funcțiune. Obiectele care îi pot atrage pe copii nu trebuie păstrate sau ascunse deasupra cuptorului.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse (inclusiv copiii), ori lipsite de experiență sau cunoștințe, decât dacă sunt supravegheate sau instruite corespunzător în utilizarea aparatului de către persoana responsabilă pentru siguranța lor.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu aparatul.
- În timpul utilizării, aparatul se înfierbântă. Evitați atingerea elementelor de încălzire din interiorul cuptorului.
- **NU** folosiți agenți de curățare abrazivi sau raclete metalice ascuțite pentru a curăța ușa de sticlă a cuptorului, deoarece acestea pot zgâria suprafața, cauzând spargerea sticlei (dacă există).

AVERTIZARE:
Dacă ușa sau elementele de etanșare ale acesteia sunt deteriorate, cuptorul nu trebuie pus în funcțiune până când nu este reparat de o persoană competentă.

AVERTIZARE:
Executarea de operații de service și reparații care implică îndepărtarea unui capac ce asigură protecția împotriva expunerii la microunde, de către o persoană care nu are competența necesară, este periculoasă.

AVERTIZARE:
Lichidele și alte alimente nu trebuie încălzite în recipiente închise, deoarece există riscul de explozie.

AVERTIZARE:
Permiteți copiilor să utilizeze cuptorul cu microunde fără supraveghere numai dacă au primit instrucțiunile necesare pentru a putea folosi cuptorul în siguranță și au înțeles riscurile pe care le implică utilizarea necorespunzătoare.

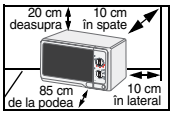
AVERTIZARE:
Când aparatul este folosit în modul combinat, din cauza temperaturilor generate, copiii pot să utilizeze cuptorul numai sub supravegherea unui adult.

AVERTIZARE:
Părțile accesibile se pot înfierbânta în timpul utilizării. Nu permiteți accesul copiilor mici la cuptor.

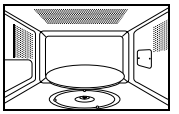
- Din motive de securitate, nu curățați aparatul cu jet de abur sau cu un aparat de curățare sub presiune.

Instalarea cuptorului cu microunde

Așezați cuptorul pe o suprafață plană, la 85 cm de la podea. Suprafața trebuie să fie suficient de rezistentă pentru a susține greutatea cuptorului.



1. Când instalați cuptorul, asigurați-vă că acesta este ventilat corespunzător, lăsând un spațiu de 10 cm în spate și în lateral și 20 cm deasupra.



2. Îndepărtați toate ambalajele din interiorul cuptorului.
   Montați inelul rotativ și platoul rotativ.
   Verificați dacă platoul rotativ se rotește liber.

3. Cuptorul cu microunde trebuie amplasat astfel încât priza să fie accesibilă.

☛ În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit cu un cablu sau ansamblu special, disponibil de la producător sau agentul de service.
Pentru siguranța dvs., conectați cablul numai la o priză cu împământare de 230 V CA, 50Hz, cu 3 conectori. În cazul în care cablul de alimentare al aparatului este deteriorat, acesta trebuie înlocuit cu un cablu special.

☛ Nu instalați cuptorul cu microunde într-un mediu cu temperatură sau umiditate ridicată, cum ar fi în apropierea unui cuptor sau unui calorifer. Specificațiile privind alimentarea cu curent a cuptorului trebuie respectate, iar cablurile prelungitoare folosite să trebuie să aibă aceleași caracteristici cu cele ale cablului de alimentare furnizat împreună cu cuptorul. Ștergeți interiorul și suprafața de etanșare a ușii cu o cârpă umedă înainte de a folosi cuptorul pentru prima dată.

În caz de nelămuriri sau probleme

Dacă vă confruntaţi cu una din problemele menţionate mai jos, încercaţi soluţiile indicate.

- Este normal.
  - Se formează condens în interiorul cuptorului
  - Se formează curenţi de aer în jurul uşii şi al carcasei exterioare
  - Se reflectă lumina în jurul uşii şi al carcasei exterioare
  - Se degajă aburi în jurul uşii sau al orificiilor de ventilaţie

- Cuptorul nu porneşte când rotiţi butonul **CRONOMETRU**.
  - Uşa este închisă complet?

- Alimentele nu sunt gătite deloc
  - Aţi setat durata corect?
  - Uşa este închisă?
  - Aţi supraîncărcat circuitul electric determinând arderea sau declanşarea unei siguranţe?

- Alimentele sunt gătite excesiv sau prea puţin
  - Aţi setat durata de preparare corespunzătoare pentru tipul de alimente?
  - Aţi selectat o putere corespunzătoare?

- În cuptor se produc scântei sau pocnituri (arcuri electrice)
  - Aţi folosit un recipient cu încrustaţii metalice?
  - Aţi lăsat o furculiţă sau un instrument din metal în interiorul cuptorului?
  - Folia de aluminiu este prea aproape de pereţii interiori?

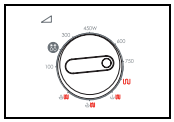
- Cuptorul interferează cu radioul sau televizorul
  - În timpul funcţionării cuptorului, se pot observa interferenţe minore cu radioul sau televizorul. Acest fenomen este normal. Pentru a rezolva problema, amplasaţi cuptorul departe de televizor, radio şi antene.

✉ Dacă indicaţiile de mai sus nu vă ajută să rezolvaţi problema, contactaţi dealerul local sau serviciul SAMSUNG post-vânzare.

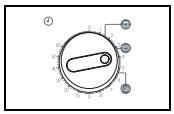
Prepararea/Reîncălzirea

Următorul procedeu explică modul de preparare sau reîncălzire a alimentelor. Verificaţi ÎNTOTDEAUNA setările de preparare înainte de a lăsa cuptorul nesupravegheat.

Mai întâi, aşezaţi alimentele în centrul platoului rotativ. Apoi închideţi uşa.



1. Setaţi nivelul de putere la valoarea maximă, rotind butonul **CONTROL PUTERE DE PREPARARE**. **(PUTERE MAXIMĂ: 750W)**



2. Setaţi durata rotind butonul **CRONOMETRU**.
   Rezultat: Lampa cuptorului se aprinde, iar platoul rotativ începe să se rotească.

☛ **Nu porniţi** cuptorul cu microunde atunci când este gol.

✉ Puteţi modifica puterea în timpul preparării rotind butonul **CONTROL PUTERE DE PREPARARE**.

Niveluri de putere

Puteţi alege unul dintre nivelurile de putere menţionate mai jos.

Nivel de putere	Putere	
	MWO	GRILL
RIDICAT	750 W	-
MEDIU RIDICAT	600 W	-
MEDIU	450 W	-
MEDIU SCĂZUT	300 W	-
DECONGELARE(⁂)	180 W	-
SCĂZUTĂ/MENŢINERE TEMPERATURĂ	100 W	-
GRILL	-	950 W
COMBI I (⏚)	300 W	950 W
COMBI II (⏚)	450 W	950 W
COMBI III (⏚)	600 W	950 W

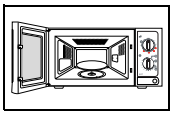
✉ Dacă selectaţi un nivel de putere mai mare, durata de preparare trebuie redusă.

✉ Dacă selectaţi un nivel de putere mai mic, durata de preparare trebuie crescută.

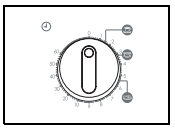
RO

Oprirea preparării

Puteți opri prepararea în orice moment pentru a verifica alimentele.

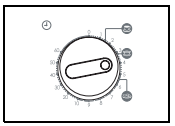


1. Pentru oprirea temporară;
   Deschideți ușa.
   Rezultat: Prepararea se oprește. Pentru a relua prepararea, închideți ușa.



2. Pentru oprirea definitivă;
   Rotiți butonul **CRONOMETRU** la poziția „0”.

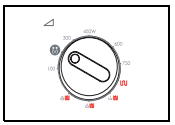
Reglarea duratei de preparare



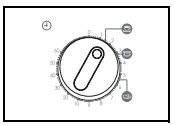
Reglați durata de preparare rămasă rotind butonul **CRONOMETRU**.

Decongelarea manuală a alimentelor

Funcția Decongelare vă permite să decongelați carne, pui, pește sau pâine/tarte. Mai întâi, așezați alimentele congelate în centrul platoului rotativ şi închideți ușa.



1. Rotiți butonul **CONTROL PUTERE DE PREPARARE** în poziția (180W).

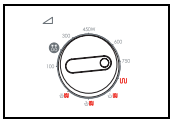


2. Rotiți butonul **CRONOMETRU** pentru a selecta durata corespunzătoare.
   Rezultat: Începe decongelarea.

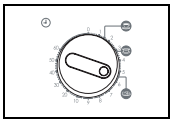
✉ Utilizați numai recipiente recomandate pentru cuptoarele cu microunde.

Utilizarea funcției de reîncălzire/preparare instantanee

Mai întâi, aşezați alimentele în centrul platoului rotativ şi închideți uşa.



1. Rotiți butonul **CONTROL PUTERE DE PREPARARE** în poziția maximă.



2. Rotiți butonul **CRONOMETRU** la poziția Reîncălzire instantanee.
   (băuturi sau supă/sosuri, legume proaspete).

✉ Utilizați numai recipiente recomandate pentru cuptoarele cu microunde.

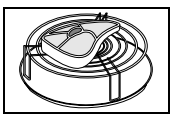
Setările de reîncălzire/preparare instantanee

În continuare sunt prezentate câteva sfaturi şi recomandări referitoare la prepararea sau reîncălzirea alimentelor folosind funcția Reîncălzire şi preparare instantanee.

Simboluri	Tip aliment	Putere	Porție	Durată de preparare	Durată de așteptare
	Băuturi	750 W	150 ml	1 min 35 sec	1-2 min.
	Supă/Sos (rece)	750 W	200-250 ml	3 min 10 sec	2-3 min.
	Legume proaspete	750 W	300-350 g	5 min 30 sec	3 min.

Alegerea accesoriilor

Folosiți recipiente recomandate pentru utilizarea în cuptorul de microunde; nu folosiți recipiente şi vase din plastic sau hârtie, prosoape etc.

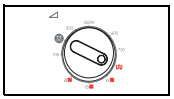


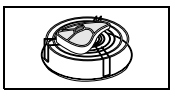
Dacă doriți să selectați modul de preparare combinat (grill și microunde), folosiți numai farfurii recomandate pentru microunde și cuptoare. Recipientele și instrumentele din metal pot deteriora cuptorul.

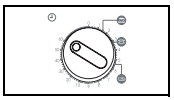
✉ Pentru detalii suplimentare cu privire la recipientele și instrumentele adecvate, consultați Ghidul recipientelor de la pagina 8.

Utilizarea grill-ului

Grill-ul vă permite să încălziţi şi să rumeniţi alimente rapid, fără a folosi microunde. În acest scop, împreună cu cuptorul cu microunde vă este furnizat un suport pentru grill.







1. Pre-încălziţi grill-ul la temperatura necesară, rotind **butonul Control putere de preparare** în poziţia corespunzătoare simbolului **grill** ( ) şi rotind apoi butonul **CRONOMETRU** în poziţia dorită.
2. Deschideţi uşa şi aşezaţi alimentele pe suport.
3. Reglaţi durata de preparare dorită rotind butonul **CRONOMETRU**.
   (Exemplu: 60 de minute)
   Rezultat: Începe prepararea.

✉ Nu vă îngrijoraţi dacă radiatorul se opreşte şi porneşte din nou în timpul utilizării grillului. Sistemul este conceput astfel încât să împiedice supraîncălzirea cuptorului.

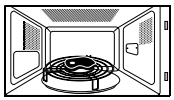
☛ Folosiţi întotdeauna mănuşi speciale când atingeţi vasele din cuptor, deoarece acestea sunt foarte fierbinţi.

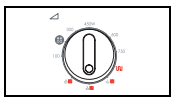
Prepararea combinată la microunde şi grill

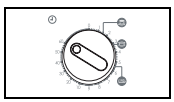
Puteţi combina prepararea la microunde cu grill-ul, pentru a găti rapid şi a rumeni alimentele în acelaşi timp.

☛ Utilizaţi **ÎNTOTDEAUNA** recipiente recomandate pentru cuptoare cu microunde şi cuptoare. Vasele din sticlă sau ceramică sunt ideale, deoarece permit pătrunderea uniformă a microundelor în alimente.

☛ Folosiţi **ÎNTOTDEAUNA** mănuşi speciale când atingeţi recipientele din cuptor, deoarece acestea sunt foarte fierbinţi.







1. Deschideţi uşa cuptorului apăsând butonul mare din colţul din stânga jos al panoului de control. Aşezaţi alimentele pe suport şi suportul pe platoul rotativ. Închideţi uşa.
2. Rotiţi **butonul Control putere de preparare** la nivelul de putere corespunzător (, ,).
3. Rotiţi butonul **CRONOMETRU** pentru a selecta durata corespunzătoare.
   (Exemplu: 60 de minute)
   Rezultat: Începe prepararea.

✉ Puterea maximă a cuptorului pentru modul de preparare combinat microunde-grill este de 600 W.

Ghidul recipientelor

RO

Pentru a găti alimente în cuptorul cu microunde, microundele trebuie să pătrundă în alimente fără a fi reflectate sau absorbite de vasul folosit.

Alegeți cu atenție recipientele. Folosiți recipiente marcate ca recomandate pentru cuptoare cu microunde.

Următorul tabel prezintă diferite tipuri de recipiente şi indică dacă şi cum trebuie folosite într-un cuptor cu microunde.

Recipiente	Recomandate pentru microunde	Comentarii
Folie din aluminiu	✓ ✗	Se poate folosi în cantități mici pentru a proteja anumite zone împotriva preparării în exces. Dacă folia este prea aproape de peretele cuptorului sau se folosește prea multă folie, se pot forma arcuri electrice.
Platou de rumenire	✓	Nu trebuie pre-încălzit mai mult de opt minute.
Porțelan și vase din lut	✓	Porțelanul, vasele din lut și din os sunt de obicei adecvate pentru microunde, cu excepția celor cu încrustații metalice.
Tăvi de unică folosință din poliester	✓	Unele alimente congelate sunt ambalate în astfel de tăvi.
Ambalaje tip fast-food		
• Recipiente din polistiren	✓	Se pot utiliza pentru încălzirea alimentelor. Supraîncălzirea poate determina topirea polistirenului.
• Pungi de hârtie sau hârtie de ziar	✗	Pot lua foc.
• Hârtie reciclată sau vase de sticlă cu încrustații metalice	✗	Poate cauza formarea de arcuri electrice.
Sticlă		
• Recipiente pentru cuptor și masă	✓	Se pot folosi dacă nu au încrustații metalice.
• Sticlă fină	✓	Se pot utiliza pentru a încălzi alimente sau lichide. Sticla fină se poate sparge sau poate crăpa dacă este încălzită brusc.
• Borcane din sticlă	✓	Îndepărtați capacul. Adecvate numai pentru încălzire.
Metal		
• Vase	✗	Pot cauza arcuri electrice și incendii.
• Sisteme de legare a pungilor	✗	
Hârtie		
• Farfurii, căni, șervețele	✓	Pentru preparare rapidă și încălzire. Pentru absorbirea umidității în exces.
• Hârtie reciclată	✗	Poate cauza formarea de arcuri electrice.
Plastic		
• Recipiente	✓	În special dacă sunt făcute din plastic termorezistent. Alte materiale plastice se pot deforma sau decolora la temperaturi ridicate. Nu folosiți plastic melaminat.
• Folie de plastic	✓	Se poate utiliza pentru reținerea umidității. Nu trebuie să atingă alimentele. Aveți grijă când îndepărtați folia deoarece se vor degaja aburi fierbinți.
• Pungi pentru congelator	✓ ✗	Numai dacă sunt rezistente la fierbere sau garantate pentru cuptor. Nu trebuie să fie ermetice. Găuriți-le cu o furculiță, dacă este necesar.
Hârtie cerată	✓	Se poate utiliza pentru reținerea umidității și prevenirea împroșcării.

✓ : Recomandat
✓✗: A se utiliza cu atenție
✗ : Nesigur

Ghid de preparare

MICROUNDE

Energia microundelor pătrunde în alimente, fiind atrasă și absorbită de conținutul de apă, grăsime și zahăr din acestea.
Microundele determină mișcarea rapidă a moleculelor din alimente. Mișcarea rapidă a acestor molecule creează fricțiune, iar căldura rezultată prepară alimentele.

PREPARAREA

Recipiente pentru prepararea la microunde:
Pentru eficiență maximă, recipientele de gătit trebuie să permită pătrunderea microundelor. Microundele sunt reflectate de metale, cum ar fi oțelul inox, aluminiul și cuprul, dar pot penetra ceramica, sticla, porțelanul, materialele plastice, hârtia și lemnul. Prin urmare, alimentele nu trebuie preparate în recipiente din metal.

Alimentele adecvate pentru prepararea la microunde:
Multe tipuri de alimente sunt adecvate pentru prepararea la microunde, inclusiv legumele, fructele, pastele, orezul, cerealele, fasolea, peștele și carnea proaspete sau congelate. Sosurile, cremele, supele, budincile, alimentele din conserve pot fi de asemenea gătite la cuptorul cu microunde. În general, prepararea la microunde este ideală pentru toate alimentele care în mod normal ar fi gătite pe plită. Se poate topi inclusiv unt sau ciocolată (vezi capitolul cu sfaturi, tehnici și sugestii).

Acoperirea în timpul preparării
Acoperirea alimentelor în timpul preparării este foarte importantă, deoarece apa evaporată se transformă în abur și contribuie la procesul de preparare. Alimentele pot fi acoperite în diferite moduri: cu un capac din ceramică sau plastic, sau cu folie de plastic specială pentru microunde.

Duratele de așteptare
După terminarea preparării alimentelor, este important să respectați durata de așteptare pentru a permite uniformizarea temperaturii în interiorul alimentelor.

Ghid de preparare pentru legume congelate

Folosiți un bol de sticlă termorezistentă cu capac. Preparați legumele acoperite pe durata minimă – consultați tabelul. Continuați prepararea pentru a obține rezultatul dorit.
Se amestecă de două ori în timpul preparării și o dată după preparare. Se adaugă sare, mirodenii sau unt după preparare. Se acoperă pe durata de așteptare.

Aliment	Porție	Putere	Timp (min.)	Durată de așteptare (min.)	Instrucțiuni
Spanac	150 g	600 W	5½-6½	2-3	Se adaugă 15 ml (1 lingură) de apă rece.
Broccoli	300 g	600 W	10-11	2-3	Se adaugă 15 ml (1 lingură) de apă rece.
Mazăre	300 g	600 W	8-9	2-3	Se adaugă 15 ml (1 lingură) de apă rece.
Fasole verde	300 g	600 W	10-11	2-3	Se adaugă 15 ml (1 lingură) de apă rece.
Amestec legume (morcov/mazăre/ porumb)	300 g	600 W	9-10	2-3	Se adaugă 15 ml (1 lingură) de apă rece.
Amestec legume (chinezesc)	300 g	600 W	8½-9½	2-3	Se adaugă 15 ml (1 lingură) de apă rece.

RO

Ghid de preparare pentru orez și paste

Orez: Se folosește un bol mare din sticlă termorezistentă cu capac – orezul își dublează volumul în timpul preparării. Se acoperă cu un capac. După încheierea preparării, se amestecă înainte de perioada de așteptare și se sărează sau se adaugă mirodenii și unt. Observație: este posibil ca orezul să nu fi absorbit toată apa după încheierea duratei de preparare.

Paste: Se folosește un bol mare din sticlă termorezistentă. Se adaugă apă în clocot, un vârf de sare și se amestecă bine. Se încălzește fără capac. Se amestecă din când în când în timpul și după preparare. Se acoperă pe durata de așteptare și se scurg bine după aceea.

Aliment	Porție	Putere	Timp (min.)	Durată de așteptare (min.)	Instrucțiuni
Orez alb (semifiert)	250 g	750W	17-18	5	Se adaugă 500 ml de apă rece.
Orez brun (semifiert)	250 g	750W	22-23	5	Se adaugă 500 ml de apă rece.
Orez amestec (orez alb + orez brun)	250 g	750W	18-19	5	Se adaugă 500 ml de apă rece.
Porumb amestec (orez + cereale)	250 g	750W	19-20	5	Se adaugă 400 ml de apă rece.
Paste	250 g	750W	11-12	5	Se adaugă 1000 ml de apă fierbinte.

Ghid de preparare pentru legume proaspete

Folosiți un bol de sticlă termorezistentă cu capac. Se adaugă 30-45 ml de apă rece (2-3 linguri) pentru fiecare 250 g, dacă nu este recomandată o altă cantitate – vezi tabelul. Se prepară legumele acoperite pe durata minimă – consultați tabelul. Se continuă prepararea pentru a obține rezultatul dorit. Se amestecă o dată în timpul preparării și o dată după preparare. Se adaugă sare, mirodenii sau unt după preparare. Se acoperă și se așteaptă 3 minute.

Sugestie: Tăiați legumele proaspete în bucăți egale. Cu cât sunt tăiate în bucăți mai mici, cu atât se vor găti mai repede.

Toate legumele proaspete trebuie preparate utilizând puterea maximă (750 W).

Aliment	Porție	Timp (min.)	Durată de așteptare (min.)	Instrucțiuni
Broccoli	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Se pregătesc buchețele de dimensiuni egale. Se aranjează cu cozile spre centru.
Varză de Bruxelles	250 g	6½-7½	3	Se adaugă 60-75 ml (5-6 linguri) de apă.
Morcovi	250 g	5-6	3	Se taie morcovii în felii egale.
Conopidă	250 g 500 g	5½-6 9½-10	3	Se pregătesc buchețele de dimensiuni egale. Se taie buchețelele mari în jumătăți. Se aranjează cu cozile spre centru.
Dovlecei	250 g	4-4½	3	Se taie dovleceii în felii. Se adaugă 30 ml (2 linguri) de apă sau unt cât o nucă. Se lasă doar să se pătrundă.
Vinete	250 g	4½-5	3	Se taie vinetele în felii mici și se stropesc cu 1 lingură de suc de lămâie.
Praz	250 g	5-5½	3	Se taie prazul în felii subțiri.
Ciuperci	125 g 250 g	1½-2 3½-4	3	Se pregătesc ciuperci mici întregi sau feliate. Nu se adaugă apă. Se stropesc cu suc de lămâie. Se condimentează cu sare și piper. Se scurg înainte de a fi servite.
Ceapă	250 g	5-6	3	Se taie cepele în felii sau jumătăți. Se adaugă doar 15 ml (1 lingură) de apă.
Ardei	250 g	4½-5	3	Se taie ardeii în felii mici.
Cartofi	250 g 500 g	5-6 9-10	3	Se cântăresc cartofii decojiți și se taie în jumătăți sau sferturi egale.
Napi	250 g	5-5½	3	Se taie napii în cuburi mici.

REÎNCĂLZIREA

Cuptorul cu microunde va reîncălzi alimentele într-un timp mult mai scurt decât cel necesar pentru reîncălzirea pe plitele și aragazurile obișnuite.
Utilizați nivelurile de putere și timpii de reîncălzire din următorul tabel. Duratele din tabel sunt calculate la o temperatură a camerei de aproximativ +18 - +20 °C sau pentru alimente răcite la o temperatură de circa +5 - +7 °C.

Aranjarea și acoperirea
Evitați să reîncălziți alimente de mari dimensiuni, cum ar fi o bucată mare de carne – acestea se supraîncălzesc și se usucă înainte ca mijlocul să fie pătruns. Reîncălzirea bucăților mici va da rezultate mult mai bune.

Nivelurile de putere și amestecarea
Unele alimente pot fi reîncălzite la un nivel de putere de 750 W, în timp ce altele trebuie reîncălzite la o putere de 600 W, 450 W sau chiar 300 W.
Pentru indicații, consultați tabelele. În general, este recomandabil să reîncălziți alimentele la un nivel de putere mai mic dacă alimentele sunt delicate, sunt în cantități mari sau se încălzesc foarte repede.

Pentru rezultate optime, amestecați bine sau întoarceți alimentele în timpul reîncălzirii. Dacă este posibil, amestecați alimentele din nou înainte de a le servi.

Aveți grijă când încălziți lichide și hrană pentru bebeluși. Pentru a preveni fierberea eruptivă a lichidelor și arderea, amestecați lichidele înainte, în timpul și după încălzire. Lăsați lichidele în cuptorul cu microunde pe durata de așteptare. Vă recomandăm să puneți o lingură de plastic sau o baghetă de sticlă în lichide. Evitați supraîncălzirea (și implicit deteriorarea) alimentelor.
Este preferabil să subestimați timpul de preparare și să îl prelungiți dacă este necesar.

Încălzirea și duratele de așteptare
Când încălziți un aliment pentru prima dată este recomandabil să notați durata utilizată, pentru a o putea folosi și în viitor.

Asigurați-vă că alimentele reîncălzite sunt încălzite uniform.

Așteptați câteva minute după reîncălzire - pentru a permite uniformizarea temperaturii alimentelor.
Durata de așteptare recomandată după reîncălzire este 2-4 minute, dacă nu se specifică altă durată în tabel.

Aveți grijă când încălziți lichide și hrană pentru bebeluși. Consultați și capitolul cu măsuri de siguranță.

REÎNCĂLZIREA LICHIDELOR

Așteptați minim 20 de secunde după oprirea cuptorului pentru ca temperatura să se uniformizeze. Dacă este necesar, amestecați lichidul în timpul încălzirii; amestecați ÎNTOTDEAUNA după încălzire. Pentru a preveni fierberea eruptivă și arderea, puneți o lingură sau o baghetă de sticlă în băuturi și amestecați-le înainte, în timpul și după încălzire.

REÎNCĂLZIREA HRANEI PENTRU BEBELUŞI

- **HRANA PENTRU BEBELUȘI:** Răsturnați hrana într-un castron adânc din ceramică. Acoperiți cu un capac de plastic. Amestecați bine după reîncălzire! Lăsați să se răcească 2-3 minute înainte de servire. Amestecați din nou și verificați temperatura. Temperatura de servire recomandată: între 30- 40 °C.

LAPTE PENTRU BEBELUȘI: Turnați laptele într-un recipient din sticlă sterilizat. Reîncălziți-l fără capac. Nu încălziți niciodată biberonul bebelușului cu tetina atașată, deoarece recipientul poate exploda în caz de supraîncălzire. Agitați bine înainte de perioada de așteptare și agitați din nou înainte de servire! Verificați cu grijă temperatura laptelui și a hranei pentru bebeluș înainte de servire. Temperatura de servire recomandată: cca. 37 °C.

OBSERVAȚIE:

- Hrana pentru bebeluși trebuie verificată cu mare atenție înainte de servire, pentru a preveni arderea.
Utilizați ca reper nivelurile de putere și timpii de reîncălzire din următorul tabel.

RO

Reîncălzirea lichidelor şi alimentelor

Utilizaţi ca reper nivelurile de putere şi timpii de reîncălzire din acest tabel.

Aliment	Porţie	Putere	Timp (min.)	Durată de aşteptare (min.)	Instrucţiuni
Băuturi (cafea, lapte, ceai, apă la temperatura camerei)	150 ml (1 ceaşcă) 250 ml (1 cană)	750W	1½-2 2-2½	1-2	Se toarnă într-o ceaşcă din ceramică şi se reîncălzesc fără capac. Se aşează ceaşca (150 ml) sau cana (250 ml) în centrul platoului rotativ. Se amestecă cu grijă înainte şi după durata de aşteptare.
Supă (rece)	250 g 450 g	750W	3-3½ 4-4½	2-3	Se toarnă într-un castron din ceramică adânc. Se acoperă cu un capac de plastic. Se amestecă bine după reîncălzire. Se amestecă din nou înainte de servire.
Tocană (rece)	350 g	600 W	5-6	2-3	Se pune tocana într-o farfurie de ceramică adâncă. Se acoperă cu un capac de plastic. Se amestecă din când în când în timpul reîncălzirii, înainte de perioada de aşteptare şi înainte de servire.
Paste cu sos (reci)	350 g	600 W	4-5	3	Se aşează pastele (de ex. spaghetti sau tăieţei) pe o farfurie de ceramică întinsă. Se acoperă cu folie specială pentru microunde. Se amestecă înainte de a fi servite.
Paste umplute cu sos (reci)	350 g	600 W	4½-5½	3	Se aşează pastele umplute (de ex. ravioli, tortellini) într-un castron din ceramică adânc. Se acoperă cu un capac de plastic. Se amestecă din când în când în timpul reîncălzirii, înainte de perioada de aşteptare şi înainte de servire.
Platou mixt (rece)	300 g 400 g	600 W	5-6 6-7	3	Se aşează 2-3 alimente reci pe un platou din ceramică. Se acoperă cu folie specială pentru microunde.
Alimente preparate congelate	300 g 400 g	600 W	11½-12½ 13-14	4	Aşezaţi vasul special pentru microunde cu alimentele preparate congelate (-18 °C) pe platoul rotativ. Găuriţi folia din plastic sau acoperiţi cu folie specială pentru microunde. După reîncălzire, aşteptaţi 4 minute.

Reîncălzirea laptelui şi a hranei pentru bebeluşi

Utilizaţi ca reper nivelurile de putere şi timpii de reîncălzire din acest tabel.

Aliment	Porţie	Putere	Timp	Durată de aşteptare (min.)	Instrucţiuni
Hrană pentru bebeluşi (legume + carne)	190 g	600 W	30 sec.	2-3	Se varsă într-un castron adânc din ceramică. Se acoperă cu un capac. Se amestecă după preparare. Se aşteaptă 2-3 minute. Înainte de servire, se amestecă bine şi se verifică temperatura cu atenţie.
Budincă pentru bebeluşi (cereale + lapte + fructe)	190 g	600 W	20 sec.	2-3	Se varsă într-un castron adânc din ceramică. Se acoperă cu un capac. Se amestecă după preparare. Se aşteaptă 2-3 minute. Înainte de servire, se amestecă bine şi se verifică temperatura cu atenţie.
Lapte pentru bebeluşi	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 1 min. - 1min. 10 sec.	2-3	Se amestecă sau se agită bine şi se varsă într-un recipient din sticlă sterilizat. Se aşează în centrul platoului rotativ. Se încălzeşte fără capac. Se agită bine şi se aşteaptă cel puţin 3 minute. Înainte de servire, se agită bine şi se verifică temperatura cu atenţie.

RO

DECONGELAREA

Microundele reprezintă un mijloc excelent pentru decongelarea alimentelor congelate. Microundele decongelează alimentele congelate într-un interval scurt de timp. Acesta poate fi un avantaj extraordinar dacă aveți musafiri neanunțați.

Carnea de pasăre congelată trebuie să fie complet dezghețată înainte de a fi gătită. Îndepărtați legăturile metalice și ambalajele pentru a permite scurgerea apei dezghețate.

Așezați alimentele congelate pe o farfurie fără a le acoperi. Întoarceți-le pe partea cealaltă la jumătatea programului de decongelare, scurgeți lichidul rezultat și îndepărtați pe cât posibil măruntaiele.
Verificați alimentele din când în când pentru a vă asigura că nu se încălzesc.
Dacă părțile mai mici sau mai subțiri încep să se încălzească, acestea pot fi protejate cu fâșii mici de folie de aluminiu până la terminarea decongelării.

În cazul în care carnea de pasăre se încălzește la suprafață, întrerupeți dezgheța rea și așteptați 20 de minute înainte de a continua.
Decongelarea peștelui, a cărnii roșii și a cărnii de pasăre trebuie realizată cu pauze. Durata de așteptare până la decongelarea completă variază în funcție de cantitatea decongelată. Consultați tabelul de mai jos.

Sugestie: Alimentele plate se decongelează mai bine decât cele mai groase, iar cantitățile mai mici necesită mai puțin timp decât cele mai mari. Aveți în vedere această sugestie atunci când congelați și decongelați alimente.

Pentru decongelarea alimentelor congelate la o temperatură de circa -18 până la -20 °C, folosiți ca reper tabelul următor.

Toate alimentele congelate trebuie decongelate utilizând nivelul de putere pentru decongelare (180 W, ⁂).

Aliment	Porție	Timp (min.)	Durată de așteptare (min.)	Instrucțiuni
Carne				
Carne tocată	500 g	10-12	5-20	Așezați carnea pe o farfurie de ceramică întinsă. Protejați marginile mai subțiri cu folie de aluminiu. Întoarceți pe partea cealaltă după jumătate din timpul de decongelare!
Friptură de porc	250 g	7-8		
Pui				
Bucăți de pui	500 g (2 buc.)	12-14	15-40	Mai întâi așezați bucățile de pui cu partea cu piele în jos, respectiv puiul întreg cu pieptul în jos pe un platou din ceramică. Protejați părțile mai subțiri, cum sunt aripile, cu folie de aluminiu. Întoarceți pe partea cealaltă după jumătate din timpul de decongelare!
Un pui întreg	1000 g	25-28		
Pește				
File de pește	250 g (2 buc.)	6-7	5-20	Așezați peștele congelat pe mijlocul unui platou din ceramică. Așezați părțile mai subțiri sub cele mai groase. Protejați capetele subțiri cu folie de aluminiu. Întoarceți pe partea cealaltă după jumătate din timpul de decongelare!
	400 g (4 buc.)	11-13		
Fructe				
Fructe de pădure	250 g	6-7	5-10	Împrăștiați fructele pe un platou rotund din sticlă (cu diametru mare).
Pâine				
Chifle (1 bucată de cca. 50 g)	2 buc.	1½-2	5-10	Așezați chiflele în cerc sau pâinea orizontal pe un șervețel, în centrul platoului rotativ. Întoarceți pe partea cealaltă după jumătate din timpul de decongelare!
	4 buc.	3-4		
Toast/ Sandvici	250 g	4-5		
Pâine germană (făină de grâu + făină de secară)	500 g	8-10		

RO

GRILL

Elementul de încălzire al grill-ului se află sub partea superioară a cuptorului. Acesta funcționează când ușa este închisă și platoul rotativ se rotește. Rotația platoului rotativ contribuie la rumenirea uniformă a alimentelor. Preîncălzirea grill-ului timp de 4 minute va accelera rumenirea alimentelor.

Recipiente pentru grill:

Trebuie să fie rezistente la foc și pot să conțină metal. Nu utilizați recipiente din plastic, deoarece se pot topi.

Alimentele adecvate pentru prepararea la grill:

Cotlete, cârnați, fripturi, hamburgeri, șuncă și costiță afumată, felii subțiri de pește, sandviciuri și toate tipurile de toast cu toppinguri.

OBSERVAȚIE IMPORTANTĂ:

Când utilizați numai grill-ul, asigurați-vă că elementul de încălzire al grill-ului se află sub plafon în poziție orizontală, nu pe peretele din spate în poziție verticală. Rețineți că alimentele trebuie așezate pe suportul înalt, dacă nu se recomandă altă poziție în instrucțiuni.

MICROUNDE + GRILL

Acest mod de preparare combină căldura radiată de grill cu viteza de preparare la microunde. Funcționează numai când ușa este închisă și platoul rotativ se rotește. Datorită rotației platoului rotativ, alimentele se rumenesc uniform. Pentru acest model sunt disponibile trei moduri combinate:
600 W + Grill, 450 W + Grill și 300 W + Grill.

Recipiente pentru modul de preparare la microunde + grill

Folosiți recipiente prin care pot să pătrundă microundele. Recipientele trebuie să fie rezistente la foc. Nu folosiți recipiente metalice când utilizați modul combinat. Nu utilizați recipiente din plastic, deoarece se pot topi.

Alimentele adecvate pentru prepararea la microunde + grill:

Alimentele adecvate pentru modul de preparare combinat includ toate tipurile de alimente gătite care necesită reîncălzire și rumenire (de ex. paste la cuptor), precum și alimentele care necesită un timp de preparare scurt pentru a se rumeni la suprafață. De asemenea, acest mod poate fi utilizat pentru porțiile mari de alimente pentru care se dorește obținerea unei cruste rumene și crocante (de ex. bucăți de pui, care trebuie întoarse pe partea cealaltă la jumătatea timpului de preparare). Pentru detalii suplimentare, consultați tabelul pentru grill.

OBSERVAȚIE IMPORTANTĂ:

Când utilizați modul de preparare combinat (microunde + grill), asigurați-vă că elementul de încălzire a grill-ului se află sub plafon și în poziție orizontală, nu pe peretele din spate în poziție verticală. Alimentele trebuie așezate pe suportul înalt, dacă instrucțiunile nu recomandă altă poziție. În caz contrar, acestea trebuie așezate direct pe platoul rotativ. Consultați instrucțiunile din următorul tabel.

Întoarceți alimentele dacă doriți să le rumeniți pe ambele părți.

Ghid pentru grill

Preîncălziți grill-ul înainte de a prepara alimente proaspete sau congelate.
Utilizați ca reper nivelurile de putere și timpii pentru grill din acest tabel.

Alimente proaspete	Porție	Durată de pre-încălzire (min.)	Putere	1. Durată pe o parte (min.)	2. Durată pe partea cealaltă (min.)	Instrucțiuni
Felii de toast	4 buc. (4x25 g)	5	Numai grill	6-7	5-6	Se așează feliile de toast una lângă alta pe suport.
Chifle (gata coapte)	2-4 bucăți	3	Numai grill	3-4	2-3	Se așează chiflele cu partea de jos în sus, în cerc, direct pe suportul metalic.
Roșii la grill	250 g (2 buc.)	5	300 W + Grill	5½-6½	--	Se taie roșiile în jumătate. Se pune sare, piper și se presară brânză deasupra. Se așează în cerc pe o farfurie întinsă din sticlă termorezistentă. Se așează farfuria pe suport.
Toast Hawaii	2 buc. (300 g)	5	300 W + Grill	7-9	--	Se rumenesc în prealabil feliile de pâine. Se așează feliile de toast cu toppingul (jambon, ananas, felii de brânză) una lângă alta pe suport. După preparare, se așteaptă 2-3 minute.
Aripi de pui (reci)	400-500 g (6 buc.)	5	300 W + Grill	11-13	10-12	Se pregătesc bucățile de pui, cum ar fi aripioare sau ciocănele, cu ulei și condimente. Se așează în cerc pe suport, cu oasele spre centru. După prepararea la grill, se așteaptă 2-3 minute.

RO

Ghid pentru grill (continuare)

Alimente proaspete	Porție	Durată de pre-încălzire (min.)	Putere	1. Durată pe o parte (min.)	2. Durată pe partea cealaltă (min.)	Instrucțiuni
Cartofi copți	500 g	5	450 W + Grill	10-12	--	Se taie cartofii în jumătate și se așează în cerc pe suport, cu partea tăiată pe grill. Se unge partea tăiată cu ulei de măsline și condimente. După prepararea la grill, se așteaptă 3 minute.
Paste congelate	400 g	---	600 W + Grill	14-16	3-4	Se pun pastele congelate (-18 °C), de ex. lasagna, tortellini sau canneloni, într-un vas din sticlă termorezistentă de dimensiune adecvată și se așează vasul pe suport.
Gratin de pește congelat	400 g	---	600 W + Grill	16-18	3-4	Se pune gratinul de pește congelat (-18 °C) pe o farfurie din sticlă termorezistentă de dimensiune corespunzătoare și se așează farfuria pe suport.
Felii de pizza congelate	250 g (8 buc.)	---	300 W + Grill	12-13	---	Se pun feliile de pizza congelate (-18 °C) sau mini-gustările în cerc, pe suport.
Tartă congelată	200-250 g (1-2 buc.)	---	300 W + Grill	4-6	---	Se așează bucățile de tartă congelate (-18 °C), una lângă cealaltă pe suport. După decongelare, se așteaptă 5 minute.

SUGESTII SPECIALE

TOPIREA UNTULUI

Se pun 50 g de unt într-un vas mic și adânc, din sticlă. Se acoperă cu un capac de plastic.
Se încălzește 30-40 secunde la 750 W, până când untul se topește.

TOPIREA CIOCOLATEI

Se pun 100 g de ciocolată într-un vas mic și adânc, din sticlă.
Se încălzesc 3-5 minute la 450 W, până când ciocolata se topește.
Se amestecă o dată sau de două ori în timpul topirii. Folosiți mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate vasul!

TOPIREA MIERII CRISTALIZATE

Se pun 20 g de miere cristalizată într-un vas mic și adânc, din sticlă.
Se încălzește 20-30 secunde la 300 W, până când mierea se topește.

TOPIREA GELATINEI

Se pun foile de gelatină uscată (10 g) timp de 5 minute în apă rece.
Se așează gelatina scursă de apă într-un bol mic din sticlă termorezistentă.
Se încălzește timp de 1 minut la 300 W.
Se amestecă după topire.

PREPARAREA GLAZURILOR (PENTRU TORTURI ȘI PRĂJITURI)

Se amestecă glazură instant (aproximativ 14 g) cu 40 g zahăr și 250 ml apă rece.
Se prepară fără capac într-un bol de sticlă termorezistentă, timp de 3½ - 4½ minute, la 750 W, până când glazura devine transparentă. Se amestecă de două ori în timpul preparării.

PREPARAREA GEMULUI

Se pun 600 g de fructe (de ex. amestec de fructe de pădure) într-un bol de sticlă termorezistentă potrivit, cu capac. Se adaugă 300 g de zahăr cu conservant și se amestecă bine.
Se prepară acoperit timp de 10-12 minute, la 750 W.
Se amestecă de câteva ori în timpul preparării. Se toarnă direct în borcane mici cu capace cu filet. Se așteaptă 5 minute înainte de montarea capacului.

PREPARAREA BUDINCILOR

Se amestecă praf de budincă cu zahăr și lapte (500 ml) respectând instrucțiunile producătorului și se amestecă bine. Se folosește un bol din sticlă termorezistentă adecvat, cu capac. Se prepară acoperit timp de 6½ - 7½ minute, la 750 W.
Se amestecă bine de câteva ori în timpul preparării.

RUMENIREA FELIILOR DE MIGDALE

Se împrăștie uniform 30 g de migdale tăiate felii pe un platou din ceramică, de dimensiune medie.
Se amestecă de mai multe ori în timpul rumenirii timp de 3½ - 4½ minute, la 600 W.
Se lasă apoi în cuptor 2-3 minute. Folosiți mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate vasul!

RO

Curăţarea cuptorului cu microunde

Următoarele componente ale cuptorului cu microunde trebuie curăţate regulat pentru a preveni depunerea de grăsimi şi resturi de alimente:

- ***Suprafeţele interioare şi exterioare***
- ***Uşa şi elementele de etanşare ale uşii***
- ***Platoul rotativ şi inelele rotative***

☛ Asiguraţi-vă că elementele de etanşare ale uşii sunt **ÎNTOTDEAUNA** curate şi că uşa se închide corespunzător.

☛ Necurăţarea cuptorului poate duce la deteriorarea suprafeţelor, ceea ce poate să afecteze funcţionarea aparatului şi să determine apariţia unor pericole;

1. Curăţaţi suprafeţele exterioare cu o cârpă moale şi apă cu săpun. Clătiţi şi uscaţi.
2. Îndepărtaţi stropii sau petele de pe suprafeţele interioare sau de pe inelul rotativ cu o cârpă îmbibată cu apă şi săpun. Clătiţi şi uscaţi.
3. Pentru a îndepărta resturile de alimente întărite şi mirosurile neplăcute, aşezaţi o ceaşcă de suc de lămâie diluat pe platoul rotativ şi încălziţi timp de zece minute la putere maximă.
4. Spălaţi platoul manual sau în maşina de spălat vase de câte ori este necesar.

✉ **NU** vărsaţi apă în orificiile de ventilaţie. **NU FOLOSIŢI** produse abrazive sau solvenţi chimici. Atunci când curăţaţi elementele de etanşare ale uşii, asiguraţi-vă că nu există resturi:
- Acumulate
- Care împiedică închiderea corespunzătoare a uşii

✉ Curăţaţi interiorul cuptorului cu microunde după fiecare utilizare cu o soluţie de detergent slab; lăsaţi cuptorul să se răcească înainte de a-l curăţa, pentru a evita arsurile.

Romania

Evacuarea corectă a acestui produs (reziduuri provenind din aparatură electrică şi electronică)

Marcajele de pe acest produs sau menţionate în instrucţiunile sale de folosire indică faptul că produsul nu trebuie aruncat împreună cu alte rezuduuri din gospodărie atunci când nu mai este în stare de funcţionare. Pentru a preveni posibile efecte dăunătoare asupra mediului înconjurător sau a sănătăţii oamenilor datorate evacuării necontrolate a reziduurilor, vă rugăm să separaţi acest produs de alte tipuri de rezuduuri şi să-l reciclaţi în mod responsabil pentru a promova refolosirea resurselor materiale.

Utilizatorii casnici sunt rugaţi să ia legătura fie cu distribuitorul de la care au achiziţionat acest produs, fie cu autorităţile locale, pentru a primi informaţii cu privire la locul şi modul în care pot depozita acest produs în vederea reciclării sale ecologice.

Utilizatorii instituţionali sunt rugaţi să ia legătura cu furnizorul şi să verifice condiţiile stipulate în contractul de vânzare. Acest produs nu trebuie amestecat cu alte reziduuri de natură comercială.

Specificaţii tehnice

SAMSUNG îşi îmbunătăţeşte constant produsele. Prin urmare, atât designul, cât şi aceste instrucţiuni de utilizare pot fi modificate fără înştiinţare prealabilă.

Model	**GW71E**
Sursă de alimentare	230 V ~ 50 Hz
Consum de energie Microunde Grill Mod combinat	 1100 W 950 W 2050 W
Putere generată	100 W/750 W (IEC-705)
Frecvenţă de funcţionare	2450 MHz
Magnetron	OM75S(31)
Metodă de răcire	Ventilator cu motor
Dimensiuni (L x Î x A) Exterior Cavitate cuptor	 489 x 275 x 387 mm 330 x 187 x 320 mm
Volum	20 litri
Greutate Netă	 Aprox. 15 kg

SAMSUNG ELECTRONICS